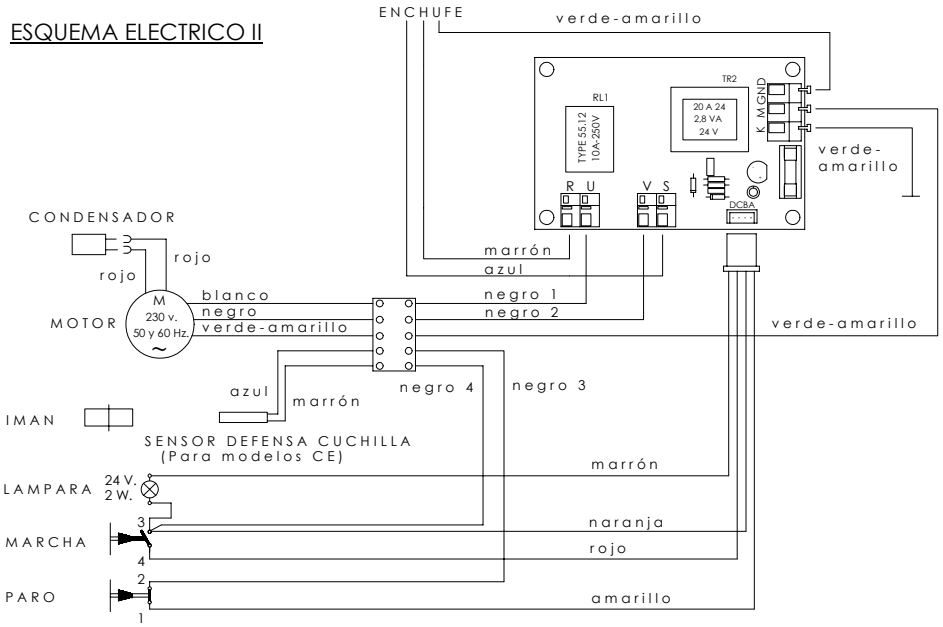
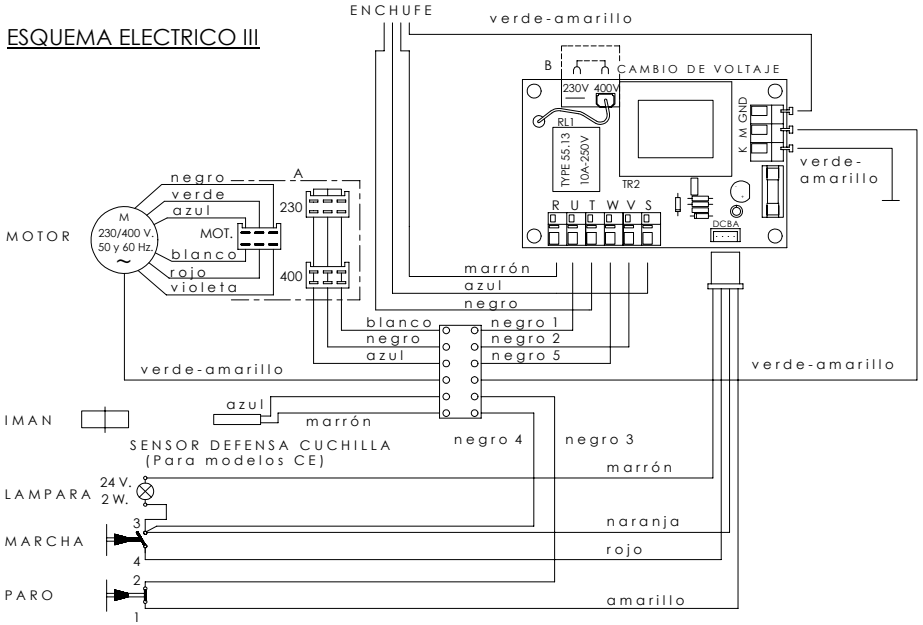
ESQUEMA ELECTRICO II

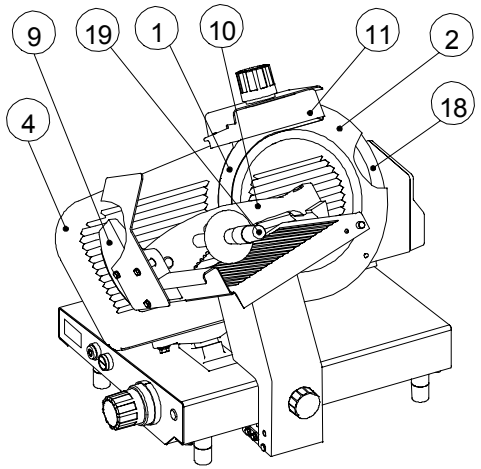


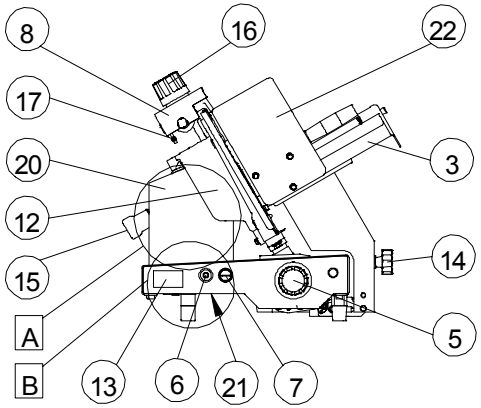
ESQUEMA ELECTRICO III



MANUAL DE INSTRUCCIONES

MODELOS CORONA 292 / 320 / 350





A. Dispositivo seguridad defensa cuchilla B. Placa 24v. baja tensión

1. Cuchilla
2. Defensa cuchilla
3. Carro
4. Tope de gruesos
5. Regulador del espesor de loncha
6. Pulsador de parada
7. Pulsador de marcha
8. Tapa afilador
9. Protector de los dedos
10. Contrapeso
11. Afilador
12. Deflector de loncha
13. Placa de características
14. Mando abatimiento carro
15. Mando cierre defensa cuchilla
16. Mando afilador
17. Lengüeta de rebabado
18. Aro protección cuchilla
19. Mando contrapeso
20. Cabezal
21. Tapa sistema eléctrico
22. Protector para las manos

1.-DESCRIPCION DE LA MAQUINA

La máquina es una cortadora de gravedad que se utiliza principalmente para cortar fiambres. Su principal elemento es la cuchilla (1) que gira sobre su propio eje mediante la energía suministrada por el motor con una transmisión directa.

2.-INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

La máquina está equipada con dispositivos de seguridad para la prevención de accidentes:

2.1.-DISPOSITIVOS ELECTRICOS:

1. Los pulsadores (6-7) y los dispositivos de seguridad (A-B) trabajan a baja tensión.
2. Cuando se reinstaura la corriente eléctrica, después de una interrupción de suministro, la máquina no se pone en marcha automáticamente, es necesario presionar el pulsador de marcha (6) para que se ponga en funcionamiento.
3. Los cables de toma de tierra, de color verde y amarillo, tienen la misma sección que los cables con mayor sección de la máquina.
4. Los componentes eléctricos situados en el interior de la máquina están protegidos de acuerdo a IP33. Los situados en el exterior de la máquina están protegidos de acuerdo a IP65.
5. Si se desmonta la defensa cuchilla (2), la máquina no se puede poner en marcha. (modelos CE)

2.2.-DISPOSITIVOS MECANICOS:

1. El filo de la cuchilla está protegido por un aro fijo (18) en la zona de la cuchilla no prevista para el corte del producto, que lo cubre al menos 2 mm. tanto en la parte anterior como posterior.
2. Protector de ABS (9) con un pliegue (protector del pulgar), cubre el filo de la cuchilla al menos 10 mm. cuando el carro está en su posición más avanzada al final de la operación de corte.
3. Protector de acero inoxidable (22), evita que la mano llegue directamente al filo de la cuchilla. (modelos CE)
4. No es posible abatir el carro a no ser que el regulador de espesor de loncha se encuentre en la posición cero y el carro esté en su posición más retrasada. (modelos CE)

2.3.-SIMBOLOS

Es obligatorio leer todo el manual de instrucciones antes de realizar ninguna operación en la máquina.

Máquina conforme a la Directiva Europea 89/392/CE, 91/368/CE, 93/44/CE, 93/68/CE, 98/37/CE (los modelos vendidos en la Comunidad Europea).

No utilizar agua a presión para limpiar la máquina.

ATENCION: Antes de conectar la máquina a la red consultar siempre la placa de características (13), ya que el voltaje señalado arriba puede variar cuando la máquina va destinada a países con voltajes diferentes.

Seguridad:

1. Placa 24v. baja tensión, aro fijo guarda cuchilla, pulsadores de marcha parada, no puesta en marcha involuntaria de la máquina tras un corte de corriente y protector para las manos.
2. Sistema de seguridad para el abatimiento del carro y en la defensa cuchilla en los modelos CE .

Acabado: Acero inoxidable pulido y aluminio anodizado.

Transmisión: Sinfín/corona.

MOD.	292	320	350
Diámetro de cuchilla	292	320	350
Capacidad de corte en redondo, mm	200	220	230
Capacidad de corte rectangular, mm	270 x	280 x	315 x 180
Capacidad de corte en cuadrado,	160	170	200
mm.	180	195	0 - 25
Espesor de corte, mm	0 - 25	0 - 25	47
Peso neto, Kg.	42	45	

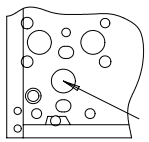
13.- ANEXO PARA SERVICIO TECNICO: CAMBIO DE VOLTAJE EN TRIFASICO

Para cambiar de 400v. a 230v. o de 230v. a 400v., deben realizarse dos operaciones:

1. En la salida del motor sustituir el conector que indica 400v. por el de 230v. o viceversa según el voltaje deseado. Ver detalle A en el esquema eléctrico trifásico (Pág. 8). Este conector se encuentra en la parte inferior de la máquina según se indica en el gráfico de esta página.
2. Soltar la tapa sistema eléctrico (21) y cambiar en la placa eléctrica de 24v. el conector de 400v. a 230v. o viceversa según el voltaje deseado. Ver detalle B en el esquema eléctrico trifásico (Pág. 8). Una vez realizada la operación, volver a colocar la tapa sistema eléctrico (21) en su posición inicial.

MUY IMPORTANTE: Tanto el motor como la placa eléctrica deben estar conectadas al mismo voltaje.

Después del cambio, el nuevo voltaje debe aparecer marcado en vez del antiguo en la placa de características de la máquina (13).



8.3.-Problema: No se consigue un corte bueno y uniforme.

1. Comprobar que la cuchilla esté bien afilada. Si no es así, proceder a su afilado según lo indicado en el apartado 5 de este manual.
2. El tope (4) puede no estar bien alineado con la cuchilla (1). En este caso, avisar al distribuidor autorizado.

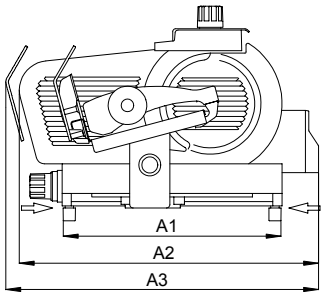
8.4.-Problema: No se logra un buen afilado de la cuchilla.

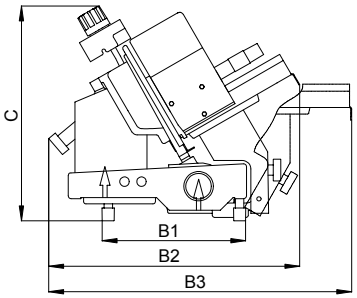
1. Comprobar que la piedra de afilar no esté desgastada o sucia, en cuyo caso habría que reemplazarla.
2. Puede que la cuchilla esté muy desgastada, si es así, avise al distribuidor autorizado para su sustitución.

9.-NIVEL ACUSTICO

La máquina mantiene un nivel acústico por debajo de los 70 decibelios (A).

10.- DIMENSIONES GENERALES DE LA MAQUINA





	mm.	292	320	350
Dimensiones	**A1 x B1 x C**	515 x 340 x 510	535 x 340 x 520	555 x 340 x 530
Instalación	**A2 x B2 x C**	705 x 570 x 510	735 x 570 x 520	765 x 570 x 530
Trabajo	**A2 x B3 x C**	735 x 715 x 510	755 x 715 x 510	785 x 715 x 530

11.- RESPONSABILIDAD

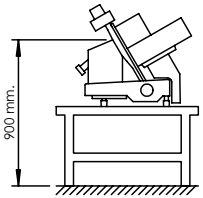
No será aceptada ninguna responsabilidad en caso de daños debidos a uso inadecuado, manejo defectuoso, modificaciones estructurales, supresión de elementos protectores o uso de repuestos y otros accesorios que no sean los originales del fabricante. El vendedor no se responsabilizará hacia el comprador por defectos ocasionados por el desgaste natural de la máquina.

12.- CARACTERISTICAS TECNICAS

Motor.....: M: 0'242 Kw. 230 v. 50 Hz. 1 Ph.
T: 0'242 Kw. 230/400 v. 50 Hz. 3 Ph.

3.-INSTALACION

3.1.-INSTALACION EN EL LUGAR DE TRABAJO



La cortadora debe estar instalada sobre un soporte estable y liso respetando la altura de instalación indicada en la figura adjunta. Asegurarse de que el soporte podrá aguantar el peso de la máquina. Ver el capítulo 10 para saber el espacio requerido para su instalación.

ATENCION: La cortadora es pesada. Son necesarias dos personas para trasladarla, agarrándola por los puntos señalados con flechas en la figura del capítulo 10.

3.2.-CONEXION A LA RED ELECTRICA ¡ATENCION!

1. Asegurarse de que el voltaje del suministrador principal coincide con el que se indica en la placa de características de la máquina (13).

2. La base del enchufe debe estar a una altura del suelo entre 0'6 m y 1'9 m, y debe quedar a la vista del usuario para que pueda verificar que la máquina está desenchufada antes de proceder a su limpieza.
3. La máquina ha de conectarse siempre a una base de enchufe con toma de tierra.
4. No conectar ni hacer funcionar la máquina si el cable o el enchufe están dañados.
5. El fusible de la base del enchufe será de una intensidad entre 3 y 6 amperios.
6. La máquina debe estar conectada a un diferencial.
7. En el caso del modelo de 3Ph., si se requiere un cambio de voltaje de 400v. a 230v. o viceversa, consultar el apartado 13.
8. En los modelos de 3Ph. hay que verificar que el sentido de giro sea el correcto, o sea, en el sentido contrario a las agujas de reloj, tal y como indica la flecha situada en el afilador (11); si no fuera así, intercambie dos de las fases del enchufe para cambiar el sentido de giro.

4.-UTILIZACION ¡ATENCION!

1. Para colocar o retirar el producto del carro (3), la máquina debe estar siempre parada y el regulador de espesor de loncha (5) en posición cero.
2. No introducir nunca las manos en la zona de corte. Para sujetar el producto, utilizar el contrapeso (10) agarrándolo por su empuñadura (19).
3. No tocar **nunca** la cuchilla (1); tanto si está en movimiento como si estuviera parada.
4. Dejar siempre el regulador de espesor de loncha (5) en posición cero tras su utilización.
5. Mantener las manos, ropa y cabellos alejados de todas las partes móviles de la máquina.
6. Apagar siempre la máquina cuando no se utilice.
7. Condiciones de utilización: Temperatura: 5 - 40º C / Humedad: 30 - 95%.

La cortadora le permitirá cortar fiambres, carnes, salchichas, etc. No se deben cortar productos congelados, ni productos no comestibles. Antes de proceder al corte, **retirar los envoltorios y precintos** que puedan llevar estos productos, ya que deterioran el filo de la cuchilla y su duración.

4.1.-OPERACION DE CORTE:

Para colocar el producto a cortar, levantando el contrapeso (10), depositar la pieza sobre el carro (3) de forma que la zona a cortar esté apoyada en el tope (4).

1. Elegir el espesor de loncha deseado maniobrando el mando de regulación (5) de 0 a 25 mm.
2. Presionar sobre el pulsador de marcha (7). El piloto se enciende y la cuchilla empieza a rotar.
3. Empujar el carro (3), en movimiento de ida y vuelta.
4. Cuando tenga el número de lonchas deseadas, presione sobre el pulsador de parada rojo (6), la cuchilla se para. Como medida de seguridad, volver a colocar el mando regulador de espesor de loncha (5) en posición cero.

5.-AFILADO

ATENCION: NO ABRIR NUNCA LA TAPA DEL AFILADOR SIN HABER DESCONECTADO Y DESENCHUFADO LA CORTADORA.

La calidad de afilado de la cuchilla le garantizará un corte perfecto de sus productos y ahorrará esfuerzos suplementarios al motor. Antes del afilado, es conveniente limpiar el filo de la cuchilla de toda película de grasa ocasionada por el corte de los productos. En caso contrario, esas partículas de grasa se quedan en el grano de la piedra y ésta se vuelve inoperante. Afilar la cuchilla siempre que sea necesario. Es aconsejable afilar ligeramente por lo menos una vez al día como mantenimiento, para conseguir una mejor conservación del filo y una mayor vida de la cuchilla.

5.1.-PROCEDIMIENTO PARA AFILAR LA CUCHILLA:

1. Colocar el regulador de espesor de loncha (5) en posición cero.
2. Presionar el pulsador de marcha (7) para que la cuchilla comience a rotar.
3. Presionar y girar suavemente con la mano el mando del afilador (16) hasta que la piedra entre en contacto con la cuchilla. Mantener una ligera presión hasta que se considere que el filo es el adecuado. Soltar el mando que volverá a su posición inicial.
4. Para rebabar, accionar el mando (17) hasta que el rebabador contacte con la cuchilla durante solamente **un segundo**.
5. Presionar el pulsador rojo (6) para parar la rotación de la cuchilla.
6. Proceder a la limpieza de la máquina (ver capítulo 6).

ATENCION: La cuchilla debe ser cambiada cuando la distancia entre el filo y el aro protector (18) sea superior a 6 mm. **El cambio de la cuchilla debe realizarse por personal cualificado**.

6.-LIMPIEZA

Después del uso diario hay que limpiar la máquina, además es necesario tener la cortadora lubricada (ver capítulo 7).

ATENCION: Antes de toda limpieza y mantenimiento, desconectar la cortadora de la red y poner el regulador de espesor de loncha (5) en posición cero.

Para su limpieza, todas las superficies sobre las cuales pueden acumularse desechos del producto son fácilmente accesibles tras un cómodo desmontaje de algunos elementos. Utilice un trapo humedecido en una solución de agua enjabonada. No utilice productos químicos, disolventes ni abrasivos. Aclarar y secar.

6.1.-DESMONTAJE DE LA DEFENSA-CUCHILLA (2):

1. Desenroscar manualmente el mando de cierre (15) situado en el cabezal (20) de la máquina.
2. Levantar con cuidado la defensa cuchilla (2) utilizando las dos manos.
3. Para el montaje, proceder inversamente.

6.2.-ABATIMIENTO DEL CARRO (3):

1. Retirar el producto del carro (3).
2. Colocar el regulador de espesor de loncha (5) en posición cero.
3. Colocar el carro (3) en la posición más retrasada.
4. Desenroscar el mando soporte carro (14) y abatir el carro (3) hacia el exterior para la limpieza.
5. Para colocar el carro (3) nuevamente en su posición de trabajo, proceder inversamente.

6.3.-DESMONTAJE DEL DEFLECTOR DE LONCHAS (12):

1. Tirar de él hacia arriba con las manos, haciéndolo rotar ligeramente sobre su eje.
2. Para el montaje, proceder en sentido inverso.

6.4.-LIMPIEZA DE LA CUCHILLA (1):

1. **IMPORTANTE ADVERTENCIA: Esta operación es peligrosa, extreme las precauciones y no toque nunca el filo de la cuchilla; verifique previamente que el regulador de espesor de loncha (5) está en la posición cero y utilice guantes de protección.**
2. Limpiarla con un trapo humedecido desde el centro hacia el exterior de la misma.

6.5.-FRECUENCIA DE LA LIMPIEZA:

Para garantizar una máxima higiene, aconsejamos limpiar todos los días las partes o piezas directamente en contacto con los productos alimenticios. Limpieza completa de la máquina: una vez por semana. Una vez haya montado la máquina tras la limpieza, cúbrala con una tela limpia.

7.-LUBRICACION

ATENCION: Desconectar la cortadora antes de efectuar esta operación.

Antes de lubricar la cortadora, limpiar y secar todas las áreas que lo necesitan. Utilizar aceite ISO VG 15, aceite mineral blanco (por ejemplo ENERGIOL WM2-BP). No utilizar aceite vegetal.

Cada semana aproximadamente es necesario lubricar los siguientes elementos: la barra guía contrapeso y, por debajo de la base de la máquina, la barra deslizante del carro.

Periódicamente será necesario lubricar las siguientes áreas por debajo de la base de la cortadora: la leva del regulador de espesor de loncha, además del mando y el eje regulador de la cuchilla.

8.-POSIBLES IRREGULARIDADES

8.1.-Problema: La cortadora no se pone en marcha.

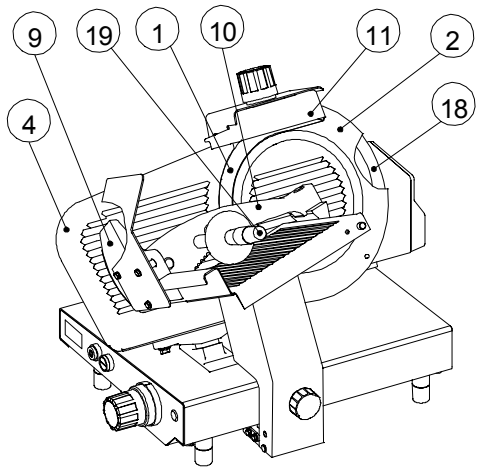
1. Comprobar si hay corriente en la base del enchufe.
2. Comprobar que el voltaje de la base del enchufe coincide con el de la placa de características de la máquina (13).
3. Si los apartados anteriores son correctos, avisar al distribuidor autorizado.

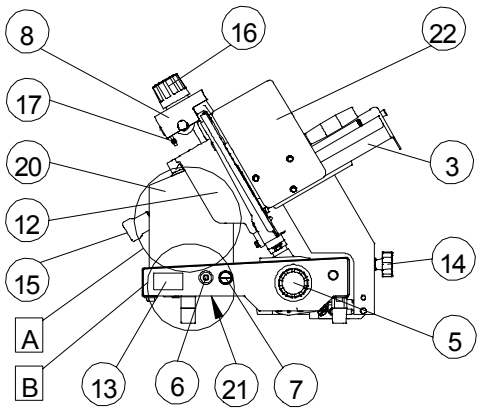
8.2.-Problema: Comienzo lento del motor o recalentamiento.

1. Comprobar que el voltaje de la base del enchufe coincide con el de la placa de características de la máquina (13).
2. Si es correcto, avisar al distribuidor autorizado.

OPERATORS MANUAL FOR THE SLICER

MODEL CORONA 292 / 320 / 350





A. Blade cover safety device

B. Low tension 24v. plate

1. Blade
2. Blade cover
3. Carriage
4. Gauge plate
5. Slice thickness regulator
6. Off switch
7. On switch
8. Sharpener cover
9. Finger guard
10. Product pusher
11. Blade sharpener
12. Slicer deflector
13. Rating plate
14. Carriage lock knob
15. Blade cover lock knob
16. Sharpener knob
17. Burr tongue
18. Blade guard
19. Product pusher handle
20. Blade drive housing
21. Electric system cover
22. Hand guard

1.-MACHINE DESCRIPTION

The machine is a gravity slicer. This machine is used for cutting cold meat. Its main element is a round knife (1), which turns around with rotation over its own axle. A motor supplies the energy for this rotation by crown drive.

2.-SAFETY INSTRUCTIONS

The machine is equipped with some safety devices in order to prevent hazards.

2.1.-ELECTRICAL DEVICES:

1. The push buttons (6-7) and the safety devices are working on low tension.
2. When the power is restored after a power interruption or when an interlock switch is remade the machine does not automatically start. It is necessary to restart the machine by pressing the on switch (6).
3. The machine is grounded with green/yellow coloured wires which have the same section of the wires with bigger section of the machine.
4. The electrical components situated inside the machine housing are protected according to IP33 and the electrical components situated outside are according to IP65.
5. If the cover blade (2) is lift up, the machine cannot restart. (Models CE)

2.2.-MECHANICAL DEVICES:

1. A blade guard (18), with 2 mm. at least, protects the blade edge, at both sides back and front, at the no cutting area.
2. ABS guard (9) with a bend (thumb guard), covers the blade edge at least 10mm, whenever the carriage is at its most advanced position at the end of the cutting operation
3. There is a stainless steel guard (22), that avoids the hand to arrive in a frontal direction to the blade edge. (Models CE)
4. It is only possible to tilt the carriage when the slice thickness regulator is in the zero position and the carriage is in the backward position. (Models CE)

2.3.-SYMBOLS:

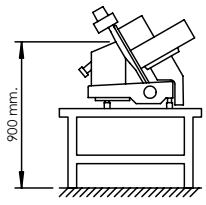
It is obligatory to read the entire instructions manual before any operating on the machine.

Machine according to the Directive 89/392/EEC, 91/368/EEC, 93/44/EEC, 93/68/EEC, 98/37/CE (The models sold at the European Community).

Do not use a jet water source for cleaning the machine.

3.-INSTALLATION

3.1. INSTALLATION ON THE WORKPLACE



The slicer should be installed on a work surface that has sufficient stability and strength to support the weight of the machine, and always maintaining the appropriate height from the floor, as shown in the figure. See section 10 for working area necessary.

CAUTION: The slicer is heavy. Two persons are required when lifting or moving it. The machine must be hold by the points indicated at the figure of section 10

3.2.-ELECTRICAL CONNECTION WARNING

1. **Make sure that the line voltage of your main power source matches the rated voltage of the machine shown at the rating plate (13).**
2. Do not turn on the slicer if the cord or plug is damaged.
3. Always plug the machine to a grounded outlet.
4. The fuse in the outlet plug must have between 3 and 6 amperes.
5. The outlet plug should remain at a height from the floor in between 0,6 or 1,9 m., and should remain at sight in a way to be seen by the user.
6. At three-phase models, if it is necessary a change of voltage, see section 13.
7. The machine must be connected to a leakage current breaker.
8. At three-phase models, it is necessary to check the sense of rotation as the correct one, so that it should be the opposite sense as of the clock, as shown in the signals of the sharpener device (11); if this is not correct, there should be a change made to the phases of the plug in order to change the sense of rotation.

4.-OPERATION WARNING

1. Before removing the product from the carriage (3), the machine ought to be turned off and the slice thickness regulator (5) in the zero position.
2. Always keep hands away from the blade zone and use the product pusher (10) or carriage handle (19) when slicing the product.
3. To avoid accidents, **NEVER** touch the edge of the blade (1), and **NEVER** touch any part of the blade if the blade is rotating.
4. Always leave the slice thickness dial (5) set at zero after using the machine.
5. Always keep hands, hair and clothing away from all moving parts.
6. Always turn off the machine when not in use.
7. Operating conditions: Temperature: 5-40ºC / Humidity: 30-95%.

The slicer will allow you to cut deli products, meat, sausage, etc. Do not slice frozen products, bones and no comestible products. Before attempting the use of the machine, **remove the wrapped and sealed parts** so that the edge of the blade will not get damaged.

4.1.-SLICING THE PRODUCT

1. Lift the product pusher (10) and place the product on the carriage (3) so that the face of the product to slice is resting on the gauge plate (4).

2. Adjust the slice thickness turning the slice thickness regulator (5) from 0 to 25 mm.
3. Pressing the On switch (7), blade starts to rotate.
4. Push the carriage (3) forward and back over the blade with a continuous motion.
5. After slicing the desired amount of the product, press the Off switch (6) to stop the slicer. Then, make sure to turn the slice thickness regulator (5) to "0" position.

5.-BLADE SHARPENING

WARNING: NEVER LIFT UP THE SHARPENER COVER IF THE MACHINE HAS NOT BEEN DESCONNECTED OR UNPLUGGED BEFORE.

The sharpening quality of the blade will guarantee a much longer life of the blade, a perfect cutting slice and this will avoid extra efforts for the motor. Before sharpening, make sure that the blade is completely clean and grease free. The sharpening procedure should be performed at least once a day to keep the cutting edge sharp and last longer.

5.1.-PROCEDURE FOR BLADE SHARPENING

1. Place the thickness regulator (5) in "0" position.
2. Press the green switch (7) on so that the blade starts rotating.
3. Press and turn carefully with your hand the sharpener knob (16) to your right until the stone gets in contact with the edge of the blade.
4. To burr the blade, pull the burr tongue (17) for 1 second. It is very important to follow this operation carefully to preserve the edge and the life time of the blade.
5. Press the off switch (6) to stop the blade rotation.
6. Follow section 6 for cleaning procedures of the machine.

WARNING: The blade has to be replaced when the gap between the edge and the blade guard (18) exceeds 6 mm. **Only qualified personnel should do the change of blade.**

6.-MAINTENANCE AND CLEANING

Clean the slicer after every daily use. Also make sure that the slicer is sufficiently lubricated (see section 7).

WARNING: Always turn off the machine before cleaning and make sure to turn the slice thickness dial (5) to "0" position.

All the surfaces are very easy for cleaning from food waste and easy for removing the different parts. Always use a damp cloth in detergent to clean the machine. Never use any chemical or abrasive products.

6.1.-BLADE COVER DISASSEMBLY (2):

1. Unscrew the blade cover lock knob (15) placed in the back of the blade drive housing (20).
2. Grasp the blade cover (2) with both hands very carefully. Clean and dry the blade cover.
3. To reassemble, proceed inversely.

6.2.-SWINGING OF THE CARRIAGE (3):

1. Remove any product from the carriage.
2. Turn the slice thickness regulator (5) to "0" position.
3. Move the carriage (3) to a backward position..
4. Unscrew the carriage lock knob (14) and tilt the product carriage out, .for cleaning purposes.
5. In order to place the carriage (3) to its original position, proceed inversely.

6.3.-SLICE DEFLECTOR DISASSEMBLY (12):

1. Lift up the deflector with the hands, by rotation carefully on its own axle.
2. To reassemble, proceed inversely.

6.4.-BLADE CLEANING (1):

1. **IMPORTANT WARNING: This is a dangerous operation, extreme precautions Do not touch the edge of the blade. Make sure to turn the slice thickness regulator (5) to "0" position. Wear a safety glove.**
2. Clean the blade with a damp cloth. Wipe only from the centre of the blade toward the outer edge.

6.5.-CLEANING FREQUENCY:

To guarantee a maximum hygiene level, it is necessary to clean all the parts in the contact food area every day. Make sure to clean the machine completely at least once a week. Cover the machine with a clean cloth once you have finished cleaning the slicer.

7.-LUBRICATING

WARNING: Turn off the slicer before attempting this operation.

Before lubricating the slicer, clean and dry all the areas needed. Use a ISO VG 15 oil, white mineral oil (for example, ENERGIOL WM2-BP). Do not use vegetable oil.

Approximately every week, it is necessary to lubricate the following elements:
Product pusher rail guide and, underneath the slicer, the carriage rail guide.

Periodically, it is necessary to lubricate the following areas: Underneath the slicer, the cam which regulates the blade, the blade regulator knob and the axle regulating the blade.

8.-TROUBLE SHOOTING

8.1.-Problem: The slicer does not start.

1. Check if there is current at the plug base.
2. Verify the plug voltage is the same as the characteristics plate of the machine (13).
3. If these two points are correct, call the distributor authorised.

8.2.-Problem: A slow start engine or overheat.

1. Verify the plug voltage is the same as the characteristics plate of the machine (13).
2. If this is correct, call the distributor authorised.

8.3.-Problem: Product is not properly cut. Tail on uncut product.

1. Verify the **s**harpness of the blade. If this is not correct, proceed to sharpen the blade as section 5 of this instruction manual.
2. Incorrectly line up of the gauge plate. Call the distributor authorised.

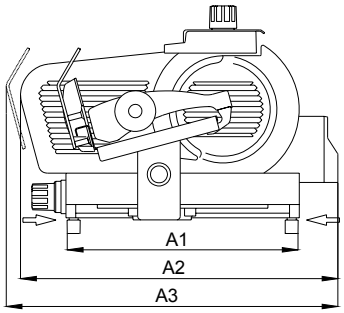
8.4.-Problem: Blade does not cut enough.

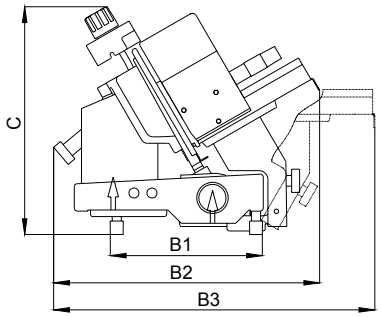
1. Verify that the stones are not worn out or dirty. In this case replace the sharpening stones.
2. Worn out blade. Call the distributor authorised.

9.-SOUND LEVEL

The slicer maintains an acoustic level under the 70 decibels (A).

10.-SLICER MEASUREMENTS





	mm.	292	320	350
Dimensions	A1 x B1 x C	515 x 340 x 510	535 x 340 x 520	555 x 340 x 530
Installation	A2 x B2 x C	705 x 570 x 510	735 x 570 x 520	765 x 570 x 530
Working	A3 x B3 x C	735 x 715 x 510	755 x 715 x 510	785 x 715 x 530

11.-LIABILITY

No liability will be accepted when the damages are caused from unauthorised adjusting of the machine made by the buyer. Neither will be accepted any liability if the damage is caused by inadequate use, defective handling, structural modifications, removal of the protection devices or spare parts which are not from the manufacturer. In such cases, the risk runs on behalf of the buyer. The seller will not be liable to the buyer when the damages are caused to a natural wear out of the machine.

12.-TECHNICAL SPECIFICATIONS

Motor.....: M: 0'242 Kw. 230 v. 50 Hz. 1 Ph.
T: 0'242 Kw. 230/400 v. 50 Hz. 3 Ph.

ATTENTION: Before plugging the machine verify the rating plate (13) because those specifications could change for some countries due to special voltages.

Safety:
1. 24v. Low tension print plate, fixed blade guard, on/off switch, no voltage release system after a current cut and hand protections.
2. Security device on carriage swinging and on blade guard in the CE models.

Finished: Polished stainless steel and anodised aluminium.

Drive: Gear drive.

	292	320	350
Blade diameter mm.	292	320	350
Round cutting capacity mm.	200	220	230
Maximum rectangular cutting capacity mm.	270 x 160	280 x 170	315 x 180
Maximum square cutting capacity, mm.	180	195	200
Cutting thickness in mm.	0 – 25	0 – 25	0 – 25
Net weight in Kg.	42	45	47

13.-ANNEXE FOR TECHNICAL SERVICE: VOLTAGE CHANGE IN THREEPHASE.

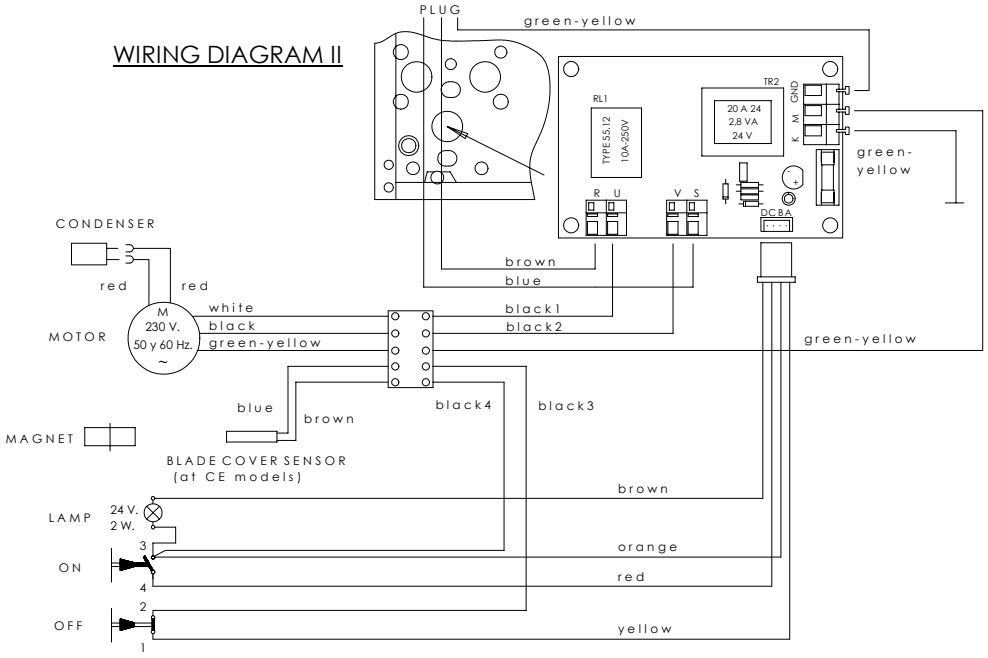
To change from 400v. to 230v. or from 230v. to 400v., two operations must be done:

1. Change the connector which indicates 400v. for the 230v. one or vice versa depending on the wanted voltage. See detail A of the three-phase electric scheme (page 8).This connector is in the inferior part of the machine as it is explained in the graphic of this page.
2. Loosen the electric system cover (21) and change in the 24v. print plate the connector from 400v. to 230v. or vice versa depending on the wanted voltage. See detail B of the three-phase electric scheme (page 8).

VERY IMPORTANT: The motor and the electric plate must connected to the same voltage.

After the change, the new voltage must appear instead of the old one in the characteristics plate of the machine (13).

WIRING DIAGRAM II



WIRING DIAGRAM III